44e Année. — N° 52. 25 Décembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — L'Écoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La production des vins en 1927..... 613
N°. — Tableau de l'écoulement des vins (novembre 1927)..... 616
E. Zacharewicz. — Interprétation de quelques expériences de fumure de la vigne. 618
E. Hugues. — Le chauffage du moût et de la vendange..... 618
Informations et communications de Sociétés agricoles. — L'Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence. — Barême de réfactions et de bonifications pour la vente du blé. — Congrès de l'eau et journée du coton du 9 au 17 janvier 1928 621
Chemin de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Tables analytique et des auteurs.

CHRONIQUE

L'Écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 décembre nous a donné les chiffres du mouvement des vins en novembre, et depuis le début de la nouvelle campagne (1er octobre).

Les sorties de la propriété en novembre, tant sous forme de vins faits que de vendanges, se sont élevées, Alsace-Lorraine comprise, à 3.268.793 hectolitres.

Pour l'ensemble des deux premiers mois de la campagne, l'*Officiel* nous fournit les chiffres suivants :

Sorties de la propriété	octob.-novemb. 1922	7.968.485	hectol.
— —	octob.-novemb. 1923	9.168.436	—
— —	octob.-novemb. 1924	9.210.074	—
— —	octob.-novemb. 1925	9.352.922	—
— —	octob.-novemb. 1926	9.161.909	—
— —	octob.-novemb. 1927	8.366.754	—

Les affaires ont été moins actives que les années précédentes, mais néanmoins assez satisfaisantes, si l'on tient compte de la situation actuelle et de la résistance du commerce, — résistance qui vient enfin de fléchir !

Les quantités soumises aux droits de circulation, en novembre, sont de 3.810.299 hectolitres, en augmentation de 222.609 hectolitres sur le chiffre d'octobre.

Pour l'ensemble des deux mois octobre-novembre, on chiffre, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée en		octob.-novemb. 1922 ...	7.617.308	hectol.
—	—	octob.-novemb. 1923 ...	8.205.298	—
—	—	octob.-novemb. 1924 ...	8.427.755	—
—		octob.-novemb. 1925 ...	9.028.123	—
—	—	octob.-novemb. 1926 ...	9.517.637	—
—	—	octob.-novemb. 1927 ...	**7.397.949**	—

En Algérie, les sorties s'établissent, pour les deux mois écoulés, à 2.914.512 hectolitres.

Pour la première fois, l'*Officiel* enregistre le chiffre de la consommation taxée en Algérie : 110.924 hectolitres à fin novembre.

Le stock commercial s'est légèrement accru en novembre :

Stock commercial			à fin janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150.533	—
—	—	—	août 1921.....	8.228.580	—
—	—	—	octobre 1922.....	9.576.094	—
—	—	—	octobre 1923.....	10.159.760	—
—	—	—	septem. 1924.....	10.731.519	—
—	—	—	septem. 1925.....	11.119.359	—
—	—	—	juillet 1926.....	12.012.406	—
—	—	—	août 1927.....	9.364.191	—
—	—	—	septem. 1927.....	8.960.843	—
—	—	—	octobre 1927.....	9.579.276	—
—	—	—	novem. 1927.....	**10.144.944**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 275.041 hectolitres ; — en Algérie : 810.038 hectolitres ; — en légère augmentation.

*
* *

Les cours sont en forte hausse. Il semble que les mauvais vins qui, depuis le début, pesaient sur le marché, sont enfin en grande partie écoulés.

Ce qui vient de se produire devrait constituer une leçon pour les viticulteurs qui sacrifient tout à la quantité.

Il est très intéressant de produire beaucoup de vin ; mais encore faut-il, pour que le résultat soit avantageux, que les produits soient présentables. Ils sont toujours vendables, puisque vendus,

mais à quels prix ? On raconte même, nous le répétons sous toutes réserves, — que, dans quelques domaines de plaines fertiles, on ne s'est pas contenté de chaptaliser des vendanges trop peu mûres, mais que l'on a fait fondre le sucre dans une quantité d'eau quelque peu exagérée. De ce côté, la surveillance des diverses Confédérations des vignerons gagnerait à être renforcée. Nous reconnaissons toutefois que leur rôle n'est pas facile.

Quoiqu'il en soit, la campagne 1927-1928 va se continuer et probablement se terminera dans des conditions plus favorables que n'aurait pu le faire supposer son début.

Mais, tout en profitant du présent, ne serait-il pas prudent de songer un peu l'avenir ?

On a beaucoup planté ou replanté des vignes, depuis deux ans ; ailleurs, on a aussi beaucoup planté de pommiers. Et bien que le cidre ne puisse être comparé au vin..... il tient tout de même de la place !

Chaque propriétaire peut supposer que s'il plante deux ou trois hectares de plus, cela ne pèsera guère sur un marché de 50 à 60 millions d'hectolitres ; mais si cent mille viticulteurs tenaient le même raisonnement, cela ferait deux ou trois cent mille hectares de plus. Et ce serait la débâcle.

Ne plantons pas trop de vignes. Nous avons déjà maintes fois donné ce conseil..... en exprimant la crainte qu'il ne soit pas suivi. Nous le redonnons tout de même !

La production des vins en 1927

L'*Officiel* vient de publier les chiffres de la déclaration de récolte qu'il détaille comme suit :

	Récolte	Stock
France	48.899.024 hect.	1.833.234 hect.
Alsace-Lorraine	326.668 —	36.415 —
Algérie	8.031.499 —	136.191 —
	57.257.191 hect.	2.005.840 hect.

Ressources totales :

En 1927 : 59.263.031 hl. contre 52.598.138 hl. en 1926, soit, en plus : 6.664.893 hectolitres.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1927-1928 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	8.899	14.263	24.907	51.873	39.531
2	Aisne	1 229	5.230	28.576	57.061	54.836
3	Allier	6.926	11.257	49.157	94.634	50.304
4	Alpes (Basses-)	855	1.188	4.062	8.571	4.837
5	Alpes (Hautes-)	1.384	1.910	7.944	16.123	11.650
6	Alpes-Maritimes	538	1.185	52.282	127.644	61.647
7	Ardèche	33.257	57.514	21.708	38.571	30.406
8	Ardennes	»	»	13.016	24.848	28.790
9	Ariège	940	1.214	9.469	19.186	8.076
10	Aube	1.355	9.928	32.286	63.493	58.718
11	Aude	380.379	1.116.466	42.745	78.720	104.181
12	Aveyron	4.737	7.646	30.264	58.844	18.051
13	Bouches-du-Rhône	83.567	261.551	58.390	147.516	133.433
14	Calvados	»	»	11.870	21.470	42.295
15	Cantal	48	53	24.271	46.648	14.024
16	Charente	8.379	9.872	23.945	50.587	34.350
17	Charente-Inférieure	24.988	33.954	27.088	56.819	54.524
18	Cher	1.938	3.797	30.935	61.436	42.171
19	Corrèze	635	1.049	18.936	35.948	20.986
21	Côte-d'Or	15.760	24.781	47.460	93 926	435.487
22	Côtes-du-Nord	»	»	13.468	25.967	34.249
23	Creuse	»	»	24.673	49.216	29.545
24	Dordogne	44.283	66.553	25.386	48.291	49.276
25	Doubs	17	18	44.656	86.610	57.994
26	Drôme	12.325	24.945	13.809	27.590	35.020
27	Eure	»	»	9.791	19.478	20.298
28	Eure-et-Loir	48	64	21.525	44.089	45.114
29	Finistère	»	»	43.220	88.403	63.732
30	Gard	259.033	1.118.608	60.456	94.308	101.403
31	Garonne (Haute-)	18.823	35.475	39.512	78.531	46 485
32	Gers	58.854	95.013	9.255	18.881	41.202
33	Gironde	343.205	523.439	139.585	257.485	1.285.544
34	Hérault	868.799	2.398.362	84.604	139.253	505.454
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.040	23.997	37.050
36	Indre	1.062	4.847	18.777	39.246	24.380
37	Indre-et-Loire	16.645	29.082	27.806	55.686	90.196
38	Isère	14.415	22.036	53.454	105.568	65.502
39	Jura	1.879	4.061	26.293	54.729	46.952
40	Landes	6.247	11.327	19.870	40.109	23.862
41	Loir-et-Cher	22.520	36.911	18.492	34.055	42 4??
42	Loire	5.219	8.429	106.714	225.004	151.283
43	Loire (Haute-)	774	981	41 692	84.875	44.234
44	Loire-Inférieure	28.250	64.847	69.300	132.294	110.977
45	Loiret	6 241	15.522	37.380	74.154	73.201
46	Lot	5.465	7.606	8.774	15.587	6.000
47	Lot-et-Garonne	32.400	52 146	20.797	36.486	26 659
48	Lozère	364	553	7.506	13 290	8 137
49	Maine-et-Loire	13.516	23.204	29.400	58.199	156 578
50	Manche	»	»	3.338	6.859	15 801
51	Marne	1.741	59.229	85.430	163.115	1.271 210
52	Marne (Haute-)	241	235	24.158	47.442	49 687
53	Mayenne	2	2	3.251	6.795	13.481
54	Meurthe-et-Moselle	189	210	69.643	134.101	130 817
55	Meuse	55	81	30.584	58.213	40 579
56	Morbihan	121	190	11.632	22.947	26.090
58	Nièvre	1.089	2.292	32.671	63.433	56.534

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	71.310	139.756	226.221
60	Oise	»	»	26.884	51.763	44.462
61	Orne	»	»	4.082	8.375	12.518
62	Pas-de-Calais	»	»	31.806	63.263	88.634
63	Puy-de-Dôme	8.012	17.237	60.100	126.079	66.975
64	Pyrénées (Basses-)	4.206	7.979	40.674	81.272	52.187
65	Pyrénées (Hautes-)	651	1.498	13.603	28.114	15.041
66	Pyrénées-Orientales	297.726	950.447	65.118	101.615	145 939
69	Rhône	13.102	74.291	156.057	294.417	290.300
70	Saône (Haute-)	192	207	40.166	78.614	58.732
71	Saône-et-Loire	41.545	66.200	57.338	111.682	167.970
72	Sarthe	212	426	7.817	14.900	18.836
73	Savoie	6.665	12.109	23.968	47.521	31.726
74	Savoie (Haute-)	6.967	13.281	23.426	51.979	41.145
75	Direction de la Seine	»	»	543.659	1.006.342	1.131 936
	Direction des droits d'entrée	»	»	259.567	507.637	667.956
76	Seine-Inférieure	»	»	55.880	103.335	120.615
77	Seine-et-Marne	16	21	39.175	78.308	70.144
78	Seine-et-Oise	35	47	85.817	168.933	228.503
79	Sèvre (Deux-)	1.447	2.177	22.123	42.990	30.482
80	Somme	»	»	20.626	40.337	39.619
81	Tarn	37.208	88.329	25.205	47.708	40.280
82	Tarn-et-Garonne	25.415	43.732	8.973	16.798	8.068
83	Var	170.986	357.296	37.851	80.057	70.147
84	Vaucluse	40.664	116.409	11.166	23.734	110.847
85	Vendée	9.094	18.964	16.119	32.304	24.698
86	Vienne	6.837	11.869	16.777	37.350	20.116
87	Vienne (Haute-)	4	11	35.866	73.672	49.303
88	Vosges	12	12	48.235	90.978	80.241
89	Yonne	2.060	5.293	18.343	38.052	48.410
	Total pour la France.	3.042.626	7.952.731	3.712.948	7.207.730	10.144.944
	Moselle	1.006	2.104	22.725	44.887	59.642
	Bas-Rhin	15.651	33.384	23.843	51.273	112.232
	Haut-Rhin	32.319	65.506	50.763	94.059	103.165
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	48.976	100.994	97.331	190.219	275.040
	Algérie					
	Alger	475.775	1.263.879	25.040	48.354	245.417
	Constantine	109.532	254.279	13.658	25.802	27.154
	Oran	302.026	913.751	18.020	36.768	537.467
	Total pour l'Algérie	887.333	2.431.909	56.688	110.924	810.038

Sorties sous forme de vendanges

France continentale : En novembre : 177.027 hectolitres.
Total octobre-novembre : 342.257 —

Alsace-Lorraine : En novembre : 164 hectolitres.
Total octobre-novembre : 772 —

INTERPRÉTATION DE
QUELQUES EXPÉRIENCES DE FUMURES DE LA VIGNE

Mon cher Directeur,

« Je lis dans le dernier numéro du *Progrès Agricole* une note de M. Brun Paul me demandant comment je peux expliquer que les résultats que j'ai donnés de mes essais sur les engrais azotés aillent, chaque année, en diminuant, si bien qu'à la 4me année la récolte n'est guère plus de la moitié de la récolte de la 1re année.

J'attribue la réduction des rendements à l'action de la sécheresse qui a régné chaque année depuis le début des expériences. C'est ce que j'ai eu soin de signaler dans mes comptes rendus.

Ce fait de la réduction progressive des rendements s'est également produit dans tous les vignobles exposés à la sécheresse, si bien que l'arrachage s'est imposé dans quelques-uns et le désastre serait encore plus grand si la sécheresse venait encore à se manifester en 1928 dans l'arrondissement de Béziers. Heureux ceux qui ont pu y échapper en ces 4 ans, par la nature du terrain ou par des arrosages, l'eau étant le véhicule obligé des engrais. »

Bien cordialement à vous

E. Zacharewicz.

LE CHAUFFAGE DU MOUT ET DE LA VENDANGE[1]

L'emploi des levures sélectionnées en vinification engagea les œnologues que cette question intéressait à essayer sur le moût de raisin et sur la vendange les méthodes de stérilisation par la chaleur appliquées dans certaines industries.

Ces premières expériences ne furent pas très concluantes. Cependant les recherches continuèrent.

MM. Rosentiehl, Miroy, Martinand, Kuhn, F. Malvezin, Kayser, Barba et quelques autres chercheurs obtinrent par le chauffage du moût des résultats intéressants.

Ces essais ainsi que les résultats obtenus ont fait l'objet de plusieurs comptes-rendus qu'il serait trop long de citer tous ici.

M. Rosentiehl en s'attaquant à la vendange entière vérifie les observations de Prunaire et de Glénard sur la dissolution des matières colorantes dans les liquides chauds. En 1895, il fait breveter une méthode de stérilisation de la vendange.

Craignant d'obtenir le goût de cuit lorsqu'on chauffe le moût a une T° de 65°, et cependant désireux d'obtenir une stérilisation complète, il procède par la méthode de Tyndall. Pour la stérilisation du moût blanc, il recueille le jus de raisin à sa sortie du fouloir ou du pressoir et le chauffe ensuite à

(1) Communication présentée, à la séance du 12 décembre 1927, de la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault.

3 reprises successives cela à plusieurs jours d'intervalle sans dépasser la T° de 55°, en refroidissant le moût chaque fois à 40°. Ces trois chauffages effectués, il envoie, après refroidissement, ce moût dans des foudres en remplaçant le vide partiel par du gaz carbonique.

Pour obtenir du moût rouge, il suit le même procédé, mais il a soin de refouler le moût chauffé sur la vendange qu'il baigne en la réchauffant.

M. Rosentiehl se servait, pour ses essais, d'un appareil spécial construit à cet effet.

Les observations de M. Kayser et de son préparateur Barba, effectuées à la Station Œnologique de Nimes, les amenèrent à procéder d'une façon plus simple que M. Rosentiehl.

Ils chauffent le moût en une seule fois en le portant à la T° de 70° et l'envoient directement dans le foudre où il est ensuite ensemencé lorsqu'il a repris sa température normale. Ce procédé suivi pour l'obtention des moûts blancs leur parut le plus simple pour obtenir des moûts colorés. Le moût aspiré par une pompe au bas de la cuve ou du foudre est refoulé par elle dans le caléfacteur et de là sur la vendange.

Pompé à nouveau, il repasse dans le stérilisateur, à la même T°, revient au marc jusqu'à ce que la masse entière soit portée à une température de 55 à 60°. Lorsque la masse atteint cette température, on la laisse au repos. Le séjour d'une nuit suffit pour assurer la dissolution de la matière colorante. Si le moût, après ce stationnement, doit être conservé sans fermentation, on l'envoie au stérilisateur d'où il est reconduit ensuite dans le foudre de garde. Lorsque le liquide doit être mis en fermentation, il est refroidi à sa sortie du caléfacteur.

Les premiers essais faits à la propriété par MM. Kayser et Barba furent effectués avec l'appareil de brasserie Kuhn. Ils utilisèrent ensuite les divers modèles de pasteurisateurs spécialement fabriqués pour le chauffage des vins dont ils augmentèrent le débit par quelques modifications.

En 1902, des expériences vraiment pratiquées sur le chauffage furent entreprises à Franquevaux, commune de Beauvoisin, dans le Gard, chez M. Fère, par Barba et Boucoiran, régisseur de M. Fère. Presque toute la récolte de la propriété, savoir 3.000 hectos de moûts rouges, et 1.000 hectos de moûts blancs furent stérilisés et cela dans un laps de temps relativement court puisqu'il fallait tenir pied aux vendangeurs.

Les résultats obtenus furent si satisfaisants que l'année suivante, le propriétaire n'hésita pas à faire l'achat d'un caléfacteur que Gomot, de Nimes, construisit d'après les données de Barba.

On voyait dans cette méthode, non pas un but unique, l'amélioration des vins par les levures sélectionnées, mais aussi les améliorations et pratiques suivantes :

Augmentation et amélioration du bouquet — Augmentation de la couleur — Répartition de la couleur des cépages colorés sur les moûts non colorés — Retard de la fermentation dans les pays chauds — Expédition des moûts — Obtention des vins sans alcool.

En mars 1904, un rapport très documenté sur cette question fut présenté par Barba à la Société des Viticulteurs de France.

Voici les conclusions de ce rapport :

1° « La stérilisation des moûts blancs est facile. On peut même dans des récipients ordinaires la maintenir durant fort longtemps. Le vin obtenu paraît en général plus fondu, plus fin, sans goût de cuit ».

Cette première conclusion ne fit que s'affirmer les années suivantes. Un fait bien caractéristique appuie ces observations.

Deux échantillons de vin blanc provenant du même moût, l'un obtenu par chauffage préalable, furent soumis, sans avis, parmi une cinquantaine d'échantillons de vins blancs de diverses provenances, à l'appréciation d'un groupe de dégustateurs composant la Commission des vins, au Concours Agricole de Nimes en 1905. Le vin blanc provenant des vendanges chauffées fut compris parmi trois échantillons primés.

2° « Le chauffage de la vendange rouge assure en général aux vins produits dans ces conditions une augmentation de couleur. Le bouquet de ces mêmes vins qui semble exagéré tout d'abord, acquiert peu à peu une finesse qne n'ont pas les vins ordinaires. La couleur est d'autant plus vive que les moûts sont plus acides. »

Ces observations faites par MM. Kayser et Barba relatives à la couleur et au bouquet ont été constatées depuis 1904 sur tous les essais entrepris au laboratoire et à la propriété. Il y aurait intérêt, pour obtenir une couleur rouge plus vive, de ramener au taux normal l'acidité des vendanges trop mûres par l'addition d'acide tartrique avant chauffage.

Enfin, une conclusion très importante de ce rapport était la suivante :

3° « La couleur des moûts rouges chauffés ne paraît pas modifiée par l'aération légère qui se fait pendant le chauffage. Elle peut être altérée et solubilisée en partie, lorsque après la chauffe, on maintient longtemps le moût sans fermentation, soit par suite d'un stationnement trop prolongé à une haute température, soit par l'action lente de l'air sur le moût.

Durant ce temps de non fermentation, le moût très coloré du début, chargé d'extrait, perd en partie ce que la chaleur lui avait donné, et la coloration s'en trouve diminuée.

Si, au contraire, la fermentation suit le premier chauffage, il semble que la décoloration n'est plus à craindre et surtout le changement de cette couleur ».

Cette dernière conclusion faisait entrevoir que dans certains cas, conservation de longue durée sans fermentation, la conservation des moûts rouges chauffés était alléatoire par suite de l'action de l'air sur la matière colorante et sur les éléments du moût. Cette altération avait été surtout constatée sur du moût rouge de carignan.

En 1904 et 1905, des essais furent poursuivis à la Station Œnologique du Gard, ayant pour but d'étudier cette question. Les résultats obtenus permettaient d'espérer que le sulfitage de la vendange appliqué dans certaines conditions, était un des moyens les plus efficaces pour préserver les moûts de cette altération.

Malheureusement, le décès du Directeur de la Station survenu brusquement au début de 1906, empêcha la publication de ces essais et vint interrompre les expériences en cours.

Peu après 1906, la stérilisation des moûts par la chaleur fut reprise au Mas de Viguier, près d'Arles, par MM. E. Peyron et Astruc, ce dernier successeur de Barba à la Direction de la Station Œnologique de Nimes.

C'est en vue de l'obtention des vins dits « sans alcool », que le chauffage du moût fonctionna dans ces exploitations de 1906 à 1914 environ.

Dans le même but, cette préparation des vins sans alcool a été reprise plus tard, notamment à Nuits, en Bourgogne, et plus récemment dans la Bordelais, avec des moûts de crus.

Le chauffage de la vendange a été réalisé d'autre part en Algérie, par

M. Barbet. Dans son ouvrage « La Vinerie » et dans une communication au Congrès de Chimie Industrielle tenu à Marseille, en 1921, M. Barbet a donné des renseignement précis sur sa méthode de vinification.

Des expériences plus récentes de chauffage ont été poursuivies, au laboratoire, au cours de ces dernières années, par M. le Professeur Musso à Alger, et MM. Dubaquié et Ferré, directeur des Stations Œnologiques de Bordeaux et de Beaune. Ces divers essais ont porté sur le moût, sur la vendange foulée, et sur le raisin avant foulage. Les résultats obtenus sont satisfaisants au point de vue de l'amélioration du bouquet des vins et la dissolution de la matière colorante.

Enfin, au cours de la dernière récolte, des essais de chauffage de moût et de vendange, que j'ai suivis avec intérêt, ont été effectués par M. Touze, Chef du Service Viticole de la Compagnie des Salins du Midi. La méthode employée par M. Touze est celle pratiquée jadis dans le Gard, au grand mas de Franquevaux, par Barba et Boucoiran. Ces expériences ont porté sur quelques centaines d'hectolitres. Les premières constatations faites sur les vins obtenus sont des plus encourageantes.

Sans me dissimuler toutefois les difficultés techniques et économiques à surmonter pour le traitement efficace par la chaleur de quantités importantes de vendanges dans un temps relativement court, je suis convaincu que le chauffage préalable du moût ou de la vendange suivant la méthode de MM. Kayser et Barba est susceptible de donner d'excellents résultats. C'est d'ailleurs, à mon avis, la stérilisation préalable de la vendange par la chaleur qui me paraît le seul procédé réellement susceptible de s'affranchir des germes naturels apportés par le raisin.

E. Hugues,
Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Assemblée générale de l'Union des syndicats agricoles des Alpes et de Provence. — Comme nous l'avions annoncé, cette assemblée a eu lieu les 10 et 11 décembre, sous la présidence de M. R. Gavoty, assisté de M. Estrangin, secrétaire général et de nombreuses personnalités agricoles de la région.

A la suite des rapports dont nous avons indiqué l'objet, l'Assemblée a adopté les vœux suivants : Une représentation plus nombreuse de l'Agriculture au sein du *Conseil national économique* ; la création d'une *marque nationale pour l'Exportation des produits agricoles* ; l'annulation de la décision de la Direction des Douanes *imposant les tracteurs agricoles au même taux que les limousines de luxe* ; le vote de la proposition de loi Jean Jadé sur l'*indemnité de plus value au fermier sortant* ; le vote d'une loi comprenant *les maladies des abeilles* dans la liste des maladies épizootiques soumises à la Loi sur la police sanitaire des assurances ; l'organisation d'*Associations Syndicales de Massifs* pour la défense contre les incendies de forêts et le concours gratuit de la troupe ; l'application sans retard *des dégrèvements prévus en faveur des propriétairee de bois incendiés* ; une réduction d'impôt en faveur des agriculteurs groupés en Associations syndicales pour l'exécution

de travaux d'amélioration foncière d'intérêt général ; l'assimilation des producteurs et expéditeurs agricoles aux commissionnaires en ce qui concerne l'impôt sur le chiffre d'affaires, l'augmentation du délai pour le retrait des marchandises en gare, etc...

Un banquet de 200 couverts a clôturé joyeusement cette importante manifestation agricole.

Barême de réfactions et bonifications pour la vente du blé. — L'Office des producteurs de blé du Sud-Ouest se conformant à l'exemple de l'Association générale des producteurs de blé, à la suite des conversations avec le Syndicat de la minoterie du Sud-Ouest, s'est mis d'accord avec ce dernier Syndicat pour établir le barême de réfactions et bonifications applicable à la vente du blé dans la région pour la récolte 1927-1928.

Le poids de base reconnu après enquête par l'Office des producteurs de blé du Sud-Ouest a été de 76 kilogrammes.

Poids de base 76 kilogrammes

Réfactions		*Bonifications*	
75 kilogr. moins	1 o/o	77 kilogr. en plus	0,50 o/o
74 — —	1,50 o/o	78 —	0,75 o/o
73 — —	2 o/o	79 — —	1 o/o
Total..	4,50 o/o	Total..	2,25 o/o

Ces conditions s'entendent pour les blés ne contenant pas plus de 2 o/o de graines étrangères. La pratique justifiée imposant 1 o/o de réduction par kilo de graines étrangères au-dessus de deux.

Le dit barême, sauf convention contraire, servira de base pour le règlement des blés achetés suivant leur poids spécifique, sans que ce système doive être obligatoirement employé. Il ne s'applique qu'à des blés de qualité saine, loyale et marchande, livrés à l'état naturel sans avoir subi de manipulations autres que celles du tarare ou du trieur et sans addition de corps étrangers.

Congrès de l'eau et journée du coton du 9 au 17 janvier 1928. — Le Congrès de l'eau et la journée du coton, définitivement fixés du 9 au 17 janvier 1928, s'annonce sous les plus favorables auspices. Les rapports œuvres de savants, de techniciens éminents, d'ingénieurs des mines et des ponts et chaussées, d'ingénieurs agronomes, etc..., sont à la composition de façon à pouvoir être imprimés à temps pour être mis entre les mains des Congressistes.

Rappelons que la cotisacion de 50 francs donne droit à l'accès du Congrès, aux réductions consenties par les Compagnies de navigation et ferroviaires et à la remise de l'ouvrage qui rendra compte des travaux, Vœux et Discussions émis par les Congrès.

Réduction de 50 o/o consentie par les Compagnies de chemins de fer. — Les réseaux métropolitains, algériens et tunisiens marocains, ont décidé d'accorder aux Congressistes munis d'une autorisation ad hoc que leur délivrera la Confédération Générale des Agriculteurs d'Algérie, une réduction de 50 o/o (plein tarif à l'aller et la gratuité au retour).

Chaque autorisation devra être au préalable visée par le réseau de départ du trajet aller. Chaque voyageur devra acquitter à la gare de départ du trajet aller le prix d'un billet à place entière et le montant d'impôt établi par les lois des 29 juin 1918 et 3 août 1926, correspondant à 15 o/o de l'exemption dont bénéficiera le Congressiste, le trajet de retour s'effectuera gratuitement.

Réduction consentie par les Compagnies de Navigation. — La Compagnie Générale Transatlantique, la Compagnie de Navigation mixte, la Société Générale des Transports Maritimes à vapeur, ont décidé d'accorder aux Congressistes, sur présentation de leur carte, une réduction de 20 o/o sur le prix de passage Marseille ou Port-Vendres Alger et retour. Le délai de validité reste fixé à un mois.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la Confédération Générale des Agriculteurs d'Algérie, 1, boulevard de la République, à Alger.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Hâtez-vous d'acheter l'Agenda P.-L.-M.

Sitôt paru, l'Agenda P.-L.-M. pour 1928 connaît le succès des précédentes éditions. Les exemplaires de ce bel ouvrage s'enlèvent avec rapidité. Hâtez-vous de l'acquérir avant qu'il soit devenu introuvable en librairie.

On se le procure (au prix de 10 francs) à Paris, 88, rue Saint-Lazare, dans les Agences de voyages, Grands Magasins, principales librairies et dans les bureaux de ville, gares et bibliothèques du réseau. Il est adressé aussi à domicile contre mandat-poste (12 fr. 65 pour la France, 17 fr. 50 pour l'étranger) adressé à : Publicité P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, à Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quelques affaires en réassortiment ont été traitées de gros à gros pendant la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens. Malgré la meilleure tenue des marchés, les prix pratiqués ont encore été un peu au-dessous de ceux précédemment indiqués. De bons vins rouges 8° du Midi, ont été payés de 165 à 180 fr. ; des 9° de 185 à 210 ; des 10° de 210 à 230 fr. En vins rouges d'Algérie, on a traité des 10° de 210 à 220 fr., des 11° de 225 à 240 fr. Du côté des vins blancs, des nouveaux, de provenances diverses, ont été payés aux environs de 190 fr. ; des Gironde 1927, bonne qualité, à 210 fr. En vins vieux, des Algérie ont vu les prix de 225 à 260 fr. suivant degrés et qualités. Des Espagne, blancs également, de 1926, ont été offerts à 245 fr. Il a bien été proposé quelques lots de vins, de diverses sortes, à des taux inférieurs à ceux ci-dessus, mais il s'agit d'affaires spéciales ou de vins incomplets ; ces ventes ne peuvent donc faire cours. Tous les prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les demandes de la clientèle continuent à ne porter que sur de petites quantités à la fois, et elles ne sont faites que lorsque presse le besoin de se réapprovisionner, car les acheteurs espèrent toujours payer moins cher en reculant leurs achats. Ils trouvent du reste quelques fournisseurs qui leur offrent des prix très bas, et leur en font espérer encore de meilleurs.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 12 décemb.	Cours du 19 décemb.
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8 à 9°.....	Aramon	Aramon 14 fr. 50 à 16	Aramon
9 à 10°.....	17,00 à 18 fr. 00	le degré	15,50 à «
11°.....	le degré	Costières 17 fr. 50 à 18	Costières
11 à ».....		le degré	17 fr. 50 à 18
Costières.....			le degré
Rosé, Paillet,gris.....	18 à 19 fr. le d.	«	»
Blanc Bourret.....		Clairettes 17,50 à 18 fr.	18 fr. le d.
Blanc Picpoul.....			

Du Syndicat des Vignerons du Sud-Est. — Commune de Beaucaire, 200 hectos, vin rouge 9°5, à 145 fr. l'hecto, retiraison fin décembre ; 530 hectos, vin rouge 9°, à 135 fr. l'hecto ; 450 hectos, vin rouge 8°8, à 135 fr. l'hecto. Ces deux derniers lots, retiraison 15 janvier. — Commune de Mus, 3.000 hectos, vin rouge 8°9, à 142 francs l'hecto. — Commune de Sernhac, un wagon foudre, vin rouge 9°2, à 150 francs l'hecto ; un wagon-foudre, vin rouge 9°2, à 155 francs l'hecto. — Commune de Saint-Geniès-de-Malgoirès, 450 hectos, vin rouge 8°7, à 140 francs l'hecto. — Commune de Beaucaire, vin rouge 8°7, à 140 francs l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 12 décemb.	Cours du 20 déc.
8°1/2.....	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°.....		8 à 10°	8 à 10°
10°.....	143 à 180 fr.	100 à 145 fr.	115 à 150 fr.
11°.....			8 à 11°5 130 à 190
Rosé.....	180 à 190 fr.		
Blanc de blanc.....	180 à 200 fr.	15,50 à 17 fr. le d.	17 à 17,50

Hérault. — Vérargues, 285 hectolitres de vin rouge, 10°3, 185 fr.; — Lunel, un lot de vin rouge, 7°5, 117 fr. La cave coopérative de Lunel a refusé cette offre pour 1.000 hectos ; — Lansargues, 500 hectos de vin rouge, 10 degrés, 160 fr.; — Montpeyroux, 230 hectos de vin rouge, 10 degrés, 170 francs.

La cave coopérative de Lunel (Hérault) a vendu le 12 décembre un lot de vin rouge 7 deg. 5, au prix de 117 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 14 décembre 1927.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés 0, de 100 à 145 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 15 à 16 le d.; blanc, 9 à 11°0 16,»» à 17 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 9 déc.	Cours du 16 décemb.
8°.....	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°.....			
10°.....	150 à 180 fr.	7°5 à 11° 110 à 180 fr.	7°5 à 12° 130 à 210
11°.....			
Vins rosés 8°.....	160 à 190	15 à 16 fr.	15,50 à 16 fr. 50.
Vins blancs.....	200 à 220	15 à 17 fr.	

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 11 au 17 décembre 1927:

Récolte 1927. Vins rouges, de 8,0 à 10°, de 130 à 165 fr. ; bourrets et picpouls, 16,»» à 17 fr. «« ; clairettes, «« à 17 fr. ; rosés, 15 à 16 fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 18 décemb.

Vins rouges, de 9 à 12°, de 160 à 210 fr.

Béziers. — Le bureau du Syndicat régional des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.), porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Bassan, un lot de vin rouge, 2.300 hect., 10 deg. 3, à 175 fr. l'hecto. — Bessan, un lot de vin rouge, 5.572 hect., 9 deg., à 140 fr. l'hecto. — Florensac, un lot de vin rosé, 2.200 hect., 10 deg. 2, à 155 fr. l'hecto. — Montagnac, un lot de vin rouge, 1.000 hect., 9 deg. 2, à 150 fr. l'hecto. — Montblanc, un lot de vin rouge, 2,500 hectos, 9 deg. 3, à 150 fr. l'hecto. — Puissalicon, un lot de vin rouge, 2.700 hectos, 9 deg. 6, à 165 fr. l'hecto. — Servian, un lot de vin rouge, 1.000 hect., 9 deg. 6, à 160 fr. l'hecto. — Vias, un lot de vin rouge, 2.300 hect., 9 deg. 8, à 160 fr. l'hecto. — Béziers, 750 hect., 8 deg. 2, à 122 fr. l'hecto. — 2.100 hect., 9 deg. 2, à 150 fr. l'hecto. — Capestang, un lot de vin rouge, 1.100 hect., 10 deg., à 165 fr. l'hecto. — Margon, un lot de vin rouge, 500 hect., 9 deg. 6, à 155 fr. l'hecto. — Poilhes, un lot de vin rouge, 1.100 hectos, 9 deg. 6, à 145 fr. l'hecto.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 8 déc.	Cours du 15 décemb.
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°		»	»
9 à 10°	145 à 175 fr.	7° à 12°5 105 à 206	8° à 11°5 130 à 185
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 11°5 180 fr.	12° 205 fr.

Syndicat régional de Narbonne. — Le bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne, porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Récolte 1927. — Fraisse des Corb.: 330 hl. 11°5. 190 fr.; — Portel : 1450 hl. 12 degrés, 205 fr.; — Armissan : 250 hl. 8°4, 140 fr.; — Villedaigne : 130 hl. 9°3, 144 fr.; 120 hl. 10°5, 163 fr.; — Sigean : 270 hl. 11 deg. 180 fr.; 217 hl., 10°7, 180 fr.; 150 hl. 10°8, 180 fr.; — Montbrun, 300 hl. 11 deg. 190 fr.; — Fabrezan : 300 hl. 11 à 12 deg. 220 fr. l'hecto nu, suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne.— Semaine du 10 au 19 décembre 1927 :

Récolte 1927. 16,50 à 17 fr. 50 le d.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 150 à 210 fr. ; Corbières 10 à 12°, 170 à 210 fr. ; l'hecto.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 10 déc.	Cours du 17 décemb.
8°	Vins nouveaux	»	Vins nouveaux
9°	140 à 195 fr.	8 à 11°	
10°			8 à 11°
11°		120 à 170 fr.	125 à 180 fr.
11 à 12°			l'hecto
12 à 13°			

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Région, récolte 1927 : rouge, de 8 à 12 degrés, 14,75 à 16 fr. l'hecto-degré ; blanc, 17 à 17,50 l'hecto-degré ; rosé, 16,50 à 17 fr. l'hecto-degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. Prix à majorer de 90 francs chez le détaillant.

Saône-et-Loire. — **Mâcon.** — Mâconnais rouge ordinaire, les 216 litres, 300 à 370 fr. ; supérieur, 380 a 440 fr. ; Beaujolais ordinaire, 450 à 550 fr. ; grand crus, 600 à 900 fr. ; blancs Gamays, 320 à 400 fr. ; blancs Chardonnays, 500 à 650 fr. ; blancs Pouillé-Fuissé, 700 à 800 fr.

Nu, soutiré, pris à la propriété. Enlèvement décembre.

Châlon. — Vins rouges Côtes Chalon, 300 à 350 fr., pièce de 228 litres ; Vins rouges Noahs, 216 fr. la pièce de 216 litres.

Loiret. — **Orléans.** — Vins rouges du pays Gris-Meunier, 475 à 500 fr. ; Vin blanc de Sologne, la pièce nu, de 450 à 500 fr. ; de Blois, de 350 à 400 fr. les 228 litres.

Côte-d'Or. — **Nolay.** — Quelques lots ont été cédés dans les environs de 1700 fr. à la propriété, tous frais en plus.

Dordogne. — **Eymet.** — Vins rouges 140 à 150 fr. ; blancs 145 à 155 fr. le degré tonneau de 900 litres, pris en cave dans les fûts de l'acheteur. Peu d'affaires traitées sur les vins qui contiennent, en général, très peu de degrés d'alcool.

Confédération des Coopératives Vinicoles du Sud-Est. — *Fédération du Var.* — Ventes effectuées. — Coopérative Vinicole La Garde : 800 hl. vin rouge 10 degrés, à 160 fr.; une cuve vin rosé 10 degrés à 180 fr. ; — Les Travailleurs Bras : 400 hl. vin rouge 10°5 à 180 fr.; Coopérative Vinicole Le Luc : 2.000 hl. vin rouge à 180 fr.; — Coopérative Vinicole La Londe des Maures : 700 hl. vin blanc, 13 deg., 220 fr.; — « La Pugetoise » Puget-sur-Argens : 600 hl. vin rouge 12°3 à 200 fr.

Fédération des Basses-Alpes. — Ventes effectuées. — Coopération Vinicole Villeneuve : vendu la totalité des lies liquides au prix de 40 fr. les 100 kilos.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Ventes effectuées. — Coopérative Vinicole Lambesc : 1000 hl. rouge, 10 deg. à 160 fr.; 1000 hl. rouge, 10 deg. à 165 fr.; — Les Coteaux d'Eguilles Eguilles : 500 hl. rouge à 175 fr.; 15 1/2 muids à 175 fr.; — Coopérative Vinicole Saint-Cannat : 1000 hl. 9°7 à 164 fr.; — Coopérative Vinicole Rousset : 600 hl. rouge, s. g. deg. à 180 fr.; — Coopérative Vinicole Velaux-Couloux : 400 hl. 10°8 rouge 1/3 pressoir à 17 fr. le degré.

ALGERIE. — Alger. — Du 10 décembre 1927.

Vin rouge, 1er choix, 14,«» à 15,«« ; 2e choix, 12,50 à 13,50 ; 3e choix, 11,50 à 12,«« le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 12,«« à 13 fr.50; blancs de blancs, »,« à »»,»».

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 14,«« à 15,«» le degr. ; supérieur, 15,00 à 16 fr.00; rosé, 15, »« à 15 fr. 50; blanc, à ««, le deg. Nu à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »«« à »«» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, ««» à »»« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 825 à 850 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, ««« à 525 ; 3/6 marc, 86°, »«» à 730 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 430 à »»» fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 950 à 960 fr. ; marc »«» à 825 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à 825 fr. les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 830 à 850 ; 3/6 marc, 86°, 730 à 750 ; eau-de-vie de marc, 430 à 445 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 16 décembre 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	6 fr. 50 à »,»»	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. »»	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25	—
— — au-dessus.....	4 fr. 50 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 20	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire. Résistance des détenteurs, l'arrêt de la baisse promettant une reprise d'affaires après les Fêtes.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 19 décembre 1927.

	décembre	janvier	mars-avril
Blé	155,50 P.	156,50 P.	155,75 P.
Seigle	129 N	129 N	129 N.
Avoine noire	105 P.	106,50 P.	109,50 P.
Avoine.....	105 N.	105 N.	107 N

Alger. — 10 décembre 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 170 à 172 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 167 à 168 fr.
Blé dur colon, 176 à 177 fr
Orge colon, 114 à 116 fr.
Avoine d'Algérie, 118 à 119 fr.

New-York. — 16 décembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.... ...	1,46 3/4	103.54	138 06	+ 0.15
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	..., ./.	.....	.....	....
Décembre....	1,42 3 4	100 72	134 30	+ 1.09
Maïs disp	100 1/4	81.48	101 86	— 1.28

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 100 1 4 c. le bushel (101 fr. 86 les 100 kil.) bigarré durum «« «/» cents («.. fr. «»).

DIVERS

Cette. - Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 150 à 160 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 315 à 330 fr. ; sulfate cuivre neige, 320 à 335 fr. ; superphosphate minéral 14, 27,25 à 30 fr. ; sulfate de fer, à »» fr logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 11 au samedi 17 décembre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	»	4	5	»	»	»	5	2	5	2	«	»
Lundi.....	6	5	4	3	2	»	5	3	5	0	«	»
Mardi.....	6	3	10	5	0.1	1	3	—4	2	2	»	»
Mercredi..	6	0	10	8	4	1	0	—3	6	5	»	2
Jeudi.....	12	1	7	—1	3	»	0	—1	6	—5	1	0.5
Vendredi...	»	«	«	»	»	»	»	»	«	»	»	»
Samedi.....	1	—7	»	—1	»	»	—4	—12	5	3	»	2
Total...	1042	484	1181	533	152.7	240	977	375	1044	451	80.8	274.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	5	2	7	1	»	«	5	0	6	1	«	»
Lundi	11	7	4	4	2.2	0.2	9	0	3	—10	«	»
Mardi.....	8	4	8	2	2	«	4	0	5	—2	»	»
Mercredi....	7	0	8	5	3.2	6	0	—2	4	1	»	«
Jeudi.....	12	6	8	3	11	1	0	—1	8	—2	«	«
Vendredi...	»	«	»	»	«	»	»	»	»	»	«	»
Samedi.....	6	—7	»	»	»	«	—3	—12	2	0	«	»
Total....	1223	591	1050	738	231 9	277.8	810	336	1181	457	52.1	276
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	6	—6	3	—1	»	»	4	—2	3	2	»	0.3
Lundi.....	13	6	11	—6	1	»	13	6	4	1	1	»
Mardi.....	11	1	13	—3	3	»	9	4	4	—1	2	»
Mercredi....	5	—2	9	«	0.4	»	4	0	5	0	1	»
Jeudi.....	7	4	10	4	»	»	7	4	8	1	»	«
Vendredi...	«	»	»	»	»	»	«	«	»	»	»	«
Samedi.....	2	—9	3	«	»	»	1	—8	6	—4	»	«
Total....	1163	352	1195	330	81.4	152.1	1204	447	1287	581	140.2	235.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	5	2	»	0	«	»	16	6	15	—1	»	«
Lundi.....	12	6	10	1	1	»	17	12	10	8	3	»
Mardi.....	10	6	14	—1	4.3	»	15	8	10	8	14	«
Mercredi....	9	1	7	2	12	0.3	13	3	»	3	«	«
Jeudi.....	13	4	8	2	9	1	8	0	10	—1	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	»	»	»	»	»	«	»	»
Samedi.....	9	—5	—1	—1	»	»	9	—3	9	—4	»	»
Total....	1257	499	1257	507	163.2	190.4	1477	656	1515	762	255.5	177.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	10	7	2	—3	»	»	13.9	6.0	11.2	3.0	16.0	»
Lundi.....	14	8	13	2	1	«	15.3	10.9	9.9	4.9	0.5	«
Mardi.....	9	6	12	—1	3.9	»	12.7	6.9	14.9	6.1	«	»
Mercredi...	10	1	13	1	2	»	10.9	—0.9	10.8	2.0	»	»
Jeudi.....	8	4	11	2	4	«	13.2	2.1	12.9	0.9	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	»	»	10 9	2.9	16.2	—3.2	»	»
Samedi.....	9	—4	2	—3	»	»	2 9	—5 2	10.3	—2.5	»	»
Total....	1314	549	1306	663	150 5	245.5	1626 6	682.1	1537 6	687 3	247.8	166.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	10	»	20	2	«	«	»	»	13	13	«	»
Lundi.....	16	10	14	4	4	»	»	«	14	14	»	»
Mardi.....	18	11	18	»	»	«	»	«	13	9	»	»
Mercredi....	13	8	19	2	»	«	»	»	12	11	»	«
Jeudi.....	13	7	13	7	«	»	»	«	12	«	«	«
Vendredi...	»	»	»	»	«	»	»	»	«	»	»	«
Samedi.....	12	5	16	2	»	»	«	»	15	10	»	«
Total	1374	843	1635	899	92 5	68.4	563	234	832	906	101	66.2

Observations. — Automne.

TABLE DES MATIERES DU TOME LXXXVIII

A

Académie des Sciences. — M. Ravaz, p. 104.
Alcool. — Observations sur le dosage de l'alcool dans les vins, dans les spiritueux, etc., p. 116. — Prix de vente des alcools d'industrie, p. 175. — La question de l'alcool, p. 472. — Encore la question de l'alcool, p. 519, 597. — Voir *Apéritifs*.
Alimentation de la vigne. — Sur le contrôle chimique du mode d'alimentation de la vigne par les engrais, p. 10, 33, 61,
Anhydride sulfureux. — Détermination à la propriété du titre des solutions aqueuses d'anhydride sulfureux liquéfié, p. 180. — Protection des raisins d'expédition par l'anhydride sulfureux, p. 307.
Anthracnose. — Encore l'anthracnose, p. 53. — Sur la résistance à l'anthracnose des hybrides dans les Charentes, p. 200. — Note sur l'anthracnose des hybrides, p. 281.
Aoûtement. — L'aoûtement des bois de vigne, p. 463.
Apéritifs. — La défense des apéritifs à base de vin et la question de l'alcool vinique, p. 561.
Aphteuse (Fièvre). — Des essais décisifs de traitement contre la fièvre aphteuse, p. 304.
Appellation d'origine. — Loi relative à la protection des appellations d'origine, p. 236. — La loi belge sur les appellations d'origine, p. 350.
Associations. — Confédération générale des associations viticoles de la Bourgogne, p. 69. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, p. 167.
Azote. — La migration des substances azotées chez le hêtre au cours du jaunissement automnal, p. 93.

B

Basse-cour. — La basse-cour familiale dans le Midi, p. 524.
Baux à ferme. — De quelques particularités relatives à la révision des baux à ferme de longue durée, p. 480.
Beaujolais. — Production et commerce des vins du Beaujolais, p. 18, 37.
Bétail. — Voir *Sous-produits*.
Bibliographie. — Le vin de France. Son exportation sur les marchés étrangers et aux colonies, par M. Léon Douarche, p. 23. — La révision du prix des baux à ferme, par A. Pavie, p. 71. — La chaux et le chaulage dans la pratique agricole, par A. Goujon, p. 410. — Le bail à ferme, par A. Plaisant, p. 410. — L'ensilage des fourrages verts, par L. Brétignière et G. Godfernaux, p. 434. — Agenda agricole et viticole 1928, par V. Vermorel, p. 530. — La culture de l'osier, par Félicien Lesourd, p. 530. — Catalogue des collections de vignes hybrides de MM. Perbos et fils, p 606.
Blés. — Marché français des blés, p. 128. — Le problème du blé, p. 139. — La vente échelonnée du blé, p. 151. — Une coopérative de producteurs de blé à Arles, p. 178. — L'amélioration de la culture du blé dans le Sud-Ouest, p. 354. — La protection de la culture du blé dans les régions à faibles rendements, p. 380. — Quels blés semer ? p. 430. — Barème de réfactions et bonifications pour la vente du blé, p. 622.
Bouillie bleue. — Les grandes pluies d'août et la bouillie bleue, p. 231.

C

Calcaire. — Voir *Court-noué*. — Notes sur la résistance au calcaire de certains producteurs directs, p. 523.
Caves coopératives. — Les caves coopératives de vinification en commun et la Fédération méridionale, p. 285. — L'estimation des apports de vendanges dans les coopératives, p. 520, 594.
Cépages. — Retour aux vieux cépages, p. 489.
Céréales. — Résultats approximatifs des récoltes de céréales en 1927, p. 363.
C. G. V. — Syndicat central des coopératives de distillation, p. 266.
Chambres d'agriculture. — L'assemblée des Présidents des Chambres d'agriculture, p. 420, 494.
Chaux. — Emploi pratique de la chaux. Transport et conservation, p. 16.
Chlorose. — Traitement de la chlorose, p. 345. — Essais de lutte pratique contre la chlorose du pêcher, p. 406.
Cidre. — Voir *Pommes à cidre*.

Cigarier. — Voir *Gribouri.*
Clinton. — Voir *Vin.*
Cochenilles. — Les cochenilles de la vigne, p. 543.
Commerce. — Voir *Beaujolais.*
Concours. — Concours d'utilisation des sarments, p. 95, 529. — Concours spécial de la race Charolaise à Châteauroux, p. 214. — Concours-exposition de fruits et d'apiculture à Saint Gaudens, p. 433. — Concours-exposition des vins du Beaujolais, p. 554.
Congrès. — Congrès de l'eau et journée du coton à Alger, p. 22, 261, 433, 622. Congrès de l'utilisation rationnelle du cheval et son alimentation, p. 22, 263. — Congrès de la C. G. V. B. à Auxerres, p. 161. — Congrès agricole d'Embrun, p. 335.
Contrôle chimique. — Voir *Alimentation de la vigne.*
Costières. — La délimitation des costières, p. 541.
« *Cotes* ». — La grève des « cotes », p. 125, 152, 174, 227.
Cours. — Voir *Production.*
Court-noué. — Sur le Court-noué, p. 395. — Le calcaire et le Court-noué, p. 495. — Observations sur le Court-noué de la vigne, p. 573.
Crise agricole. — En pleine crise agricole, p. 465.
Culture. — Voir *Raisins de table.* — Voir *Pêchers.* — Voir *Sol.*

D

Déclaration de récoltes. — Les déclarations de récoltes en Bourgogne, p. 358.
Défeuillage. — Vignes qui se défeuillent prématurément, p. 321.
Délimitation. — Voir *Costières.*
Désacidification des moûts, p. 373.
Dosage. — Voir *Alcool.*
Douane. — Et le tarif douanier, p. 32. — Le tarif douanier et l'agriculture, p. 127. — A propos du traité franco-allemand, p. 225. — Notre tarif douanier des vins, p. 562.
Drainage. — Le drainage en galeries, p. 129, 385.

E

Eau-de-vie. — Voir *Trois-six.* — Voir *Marché.*
Ecoles. — Ecole d'agriculture de la Brosse, p. 69. — Ecole d'agriculture d'Antibes, p. 95. — Ecoles de l'Oiselleric, de Fontaines, de Beaune, de Rambouillet, p. 189. — Ecole d'agriculture de Fontaines, p. 214, 385. — Ecole municipale d'agriculture de Cibeins, p. 291. — Ecole d'agriculture d'Auen, p. 291. — Ecole pratique d'artisanat rural de Carpentras, p. 385.
Eléments nutritifs de la vigne. — Forme sous laquelle la vigne semble préférer les éléments nutritifs qui lui sont nécessaires. p. 564.
Engrais. — Sur le contrôle chimique du mode d'alimentation de la vigne par les engrais, p. 33, 61. — Inconvénients du monopole de certains engrais, p. 92. — Les sous-produits de la vigne. Matières premières de la fabrication des engrais, p. 374. — Les engrais verts dans les vignes, p. 417. — Transformation des marcs de vendange en engrais, p. 428.
Ensilage. — Ensilage des fourrages verts, p. 434.
Eudémis. — Les traitements d'été de l'Eudémis, p. 297.
Excursions. — Excursion des savoyards au pays de la culture intensive des pêchers, p. 88.
Expositions. — Exposition de motoculture, p. 143. — Exposition générale d'outillage ou de matériel agricole à Perpignan, p. 214. — Exposition régionale de Draguignan, p. 338, 385. — Exposition des vins blancs à Pézenas, p. 489. — Exposition internationale d'aviculture, p 529. — Exposition des vins nouveaux de la Bourgogne et vente des vins des Hospices de Beaune, p. 554. — Rapport général sur l'Exposition des vins du Mâconnais, p. 582.

F

Foires. — Les foires à bétail de Savoie, p. 242. — Foire agricole d'automne de Lyon, p. 338.
Folle avoine. — La Folle avoine. Comment arrêter son extension et restreindre ses dégâts, p. 67.
Fumure. — Fumure des vignes affaiblies, p. 325. — Formules de fumure pour les vignes, p. 467. — Interprétation de quelques expériences de fumures de la vigne, p. 595, 618.
Fusariose. — Sur la Fusariose ? du Seibel 4986, p. 8.

G

Galle phylloxérique, p. 249.
Grains. — La conservation des grains, p. 603.
Greffage. — Greffage à la mayorquine, p. 45. — Greffage sur racinés, p. 324.
Greffés-soudés. — Plantation des greffés-soudés et leur conduite ultérieure, p. 423.
Greffons. — Sélectionnons nos greffons, p. 283.
Grêle. — Les orages et la grêle, p. 103. — Voir *Orages.*
Grève des « cotes ». — Fin de grève? Pas encore, p. 152.
Gribouri et Cigarier. — Deux vieux ennemis de la vigne: Gribouri et Cigarier, p. 102.

H

Herbes. — Toujours les mauvaises herbes, p. 568.
Huile d'olive. — Pour la défense de l'huile d'olive, p. 190.
Huile de pépin. — Voir *Pépins.*
Humidité du sol. — Comment s'entretient pendant l'été l'humidité du sol, p. 447.
Hybrides. — Seibel 4986. — Voir *Fusariose.* Voir *Vins.* — Voir *Anthracnose.* — Résistance aux maladies des hybrides dans l'Ouest, p. 200. — Les hybrides producteurs et le rapport de M. Prosper Gervais, p. 228. — Note sur les hybrides producteurs directs, p. 256. — Sur le 6903. — Le 333, p. 279. — Sur 6905, p. 347. — Les hybrides de Berlandieri aux Cheminières, p. 348. — Sur le Malègue 150-15, p. 528. Les porte-greffes Malègue, p. 569. — Sur le 150-15 M., p. 591. — Les hybrides producteurs directs dans l'Aude en 1927, p. 599.

I

Importation. — Importation des vins Tunisiens en 1927-28, p. 227.
Insecticide. — Un nouvel insecticide: le « Derris », p. 213.

L

Labourage. — Labourage de la vigne en coteaux, p. 402.
Légion d'honneur, p. 189
Levurage. — Voir *Pieds de cuve.*
Liseron. — Vignes et Liserons, p. 102. — Destruction des liserons dans les vignes, p. 176.
Loi. — Voir *Appellations d'origine.*

M

Maladie rouge (Tétranyque), p. 3, 59, 255.
Marché. — La situation du marché des vins, p. 29. — Le marché méridional des trois-six et des eaux-de-vie de vin, p. 31, 78, 104. — La situation du marché des vins. La crise des vins blancs, p. 221.
Marcs. — Utilisation des marcs de vendanges non fermentés, p. 39. — Transformation des marcs de vendange en engrais, p. 428.
Matériel vinaire. — Préparation du matériel vinaire, p. 84.
Maturation. — La maturation du raisin en 1927 sur quelques points du département de l'Hérault, p. 451.
Mayorquine. — Voir *Taille.*
Mildiou, p. 5. — Extension des attaques de mildiou, p. 55. — Mildiou d'automne. Traitement tardif, p. 276. — Le mildiou sur Noah, p. 539.
Monopole. — Voir *Engrais.*
Moût. — Le chauffage du moût et de la vendange, p. 618.

N

Nécrologie. — Mme Gabriel Cordier, p. 59. — Victor Vermorel, p. 398.
Noah. — Voir *Mildiou.*

O

Œnologie. — Pratiques œnologiques autorisées, p. 105. — Cours et exercices d'œnologie à Beaune, p. 433.
Oléiculture. — Résultats obtenus dans les centres oléicoles de l'Office régional agricole du Midi, p. 331, 360. — Une coopérative oléicole modèle. La Nyonsaise de Noyons (Drôme), p. 498.
Orages. — Voir *Grêle.* — Le temps. Orages. Grêle. Rot-blanc, p. 197.

P

Pêchers. — Voir *Chlorose.* — Excursion des savoyards au pays de la culture intensive des pêchers, p. 88.
Pépins. — L'huile de pépins de raisins, p. 232, 258. — Un nouveau trieur de pépins, p. 429.

Phylloxéra. — Le phylloxéra gallicole, p. 400.
Pieds de cuves. — Utilisation des pieds de cuves continus pour le levurage de la vendange, p. 82.
Pièges lumineux. — Un nouveau piège lumineux phosphorescent, p. 44.
Plantations. — Pour les plantations nouvelles, p, 537.
Pluies. — L'insuffisance des pluies d'été dans la région méridionale, p. 210. — Voir *Bouillie bleue.*
Pommes à cidre, p. 503.
Pommes de terre. — Cultures de pommes de terre de semence sélectionnée de Bretagne, p. 184.
Pommiers. — Voir *Vignes.*
Porte-greffes. — Porte-greffes et producteurs directs dans le Tarn, p. 193. — Porte-greffes américains et le rapport de M. Prosper Gervais, p. 204. — Production en 1927 de divers porte-greffes plantés côte à côte et greffés en Panse de Provence, p. 396.
Potasse. — Economie du bassin potassique alsacien, p. 327.
Poudrages. — Les poudrages et la protection du vignoble, p. 60.
Prévisions de récolte. — Voir *Récolte.*
Producteurs directs. — La revanche des producteurs directs ?, p. 149. — Sur quelques producteurs directs, p. 326. — Voir *Calcaire.*
Production. — Voir *Beaujolais.* — La production et le cours des vins, p. 563.
Propagande. — Propagande pour le vin, p. 226, 279. — Intensifions la propagande pour le vin, p. 369.
Provignage. — Sur le provignage des vignes greffées, p. 394.

R

Racinés. — Voir *Greffage.*
Raisins (Utilisation des). — Utilisation des raisins à des produits autres que le vin, p. 549.
Raisins d'expédition. — Voir *Anhydride sulfureux.*
Raisins de table. — La situation actuelle de la culture et du commerce des raisins de table, en Italie et en Espagne, p. 454, 501, 575.
Récolte. — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante, p. 113. — La prochaine récolte des vins en Italie, p. 227. — Le temps et les récoltes dans l'Yonne, p. 278. — Voir *Déclaration.* — Prévisions de récolte en Bourgogne et qualité des vins, p. 602.
Reconstitution. — Reconstitutions défectueuses, p. 202.
Rot blanc. — Voir *Orages.*
Rougeau. — Un cas grave de rougeau, p. 59, 441.
Rougissement. — Le rougissement des vins blancs, p. 282.

S

Sels azotés. — Essais de sels azotés sur la culture de la vigne en 1927, p. 494.
Semailles. — En prévision des prochaines semailles d'automne, p. 359.
Sociétés. — Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 506. — Le champ d'action de la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 570.
Soja. — Le Soja, p. 207.
Sol. — Considérations sur la culture mécanique du sol, p. 310.
Sous-produits. — Les sous-produits de la vigne dans l'alimentation du bétail, p. 133, 154. — Les sous-produits de la vigne, matières premières de la fabrication des engrais, p. 374, 408.
Submersion. — Submersion des vignes greffées, p. 444.
Sulfate de fer. — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne ?, p. 101, 153, 177, 225, 396, 445.
Sulfitage. — Le sulfitage des vins en pays froids, p. 479.
Syndicats. — Assemblée générale des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 529, 621.

T

Taille. — Supplément d'informations sur la mayorquine, p. 138.
Terrain salé. — Les vignes en terrain salé, p. 589.
Tétranyque. — Voir *Maladie rouge.*
Tourisme. — Tourisme agricole, p. 165.
Travaux. — Quelques travaux de la saison, p. 297.
Trois-six. — Voir *Marché.*

V

Végétation. — Voir *Sulfate de fer.*
Vendanges. — Voir *Pieds de cuve.* — Vinification des vendanges avariées, p. 223. — Les vendanges, p. 235, 279. — Voir *Coopératives.* — Voir *Moût.*
Vers à soie. — Bivoltinisme artificiel des œufs ou graines de vers à soie, p. 47.
Vigne. — Voir *Sulfate de fer.* — Voir *Gribouri et Cigarier.* — Voir *Liseron.* — Vignes et pommiers, p. 126. — Voir *Sous-produits.* — Voir *Défeuillage.* — La vigne en terre peu profonde, p. 492. — Voir *Terrain salé.*
Vignes affaiblies. — Voir *Fumure.*
Vignes greffées. — Voir *Submersion.*
Vignobles. — La situation des vignobles, p. 128.
Vins. — Voir *Beaujolais.* — La situation du marché des vins, p. 29. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 77, 173, 302, 417, 503, 613. — Propagande pour le vin, p. 182. — Dégustation des vins d'hybrides à Toulouse, p. 190, — Voir *Propagande.* — Voir *Récolte.* — Voir *Importation.* — Voir *Rougissement.* — Les vins, p. 301. — Soins à donner aux vins pour assurer leur conservation, p. 371. — Vente des vins des hospices de Beaune, p. 483. — Voir *Exposition.* — Le vin marin, p. 528. — Contribution à l'étude du vin de Clinton, p. 572.
Vins blancs. — Voir *Marché.*
Vinification. — Voir *Vendanges avariées.*

TABLE DES AUTEURS DU TOME LXXXVIII

Agricol Viator. — Le vin marin, p. 528.
Armet (H.) — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année suivante, p 113.
Astruc (H.). — Les sous-produits de la vigne. Matières premières de la fabrication des engrais, p. 374, 408.
Audibert (A.). — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne, p 396.

Bachala (A.). — Les poudrages et la protection du vignoble, p 60. — En prévision des prochaines semailles d'automne, p. 359. — L'aoûtement des bois de vigne, p. 453.
Bernet (A.). — Sur le court-noué, p. 395.
Bichet (R.). — Production et commerce des vins du Beaujolais, p 18, 37. — La loi belge sur les appellations d'origine, p. 350 — De quelques particularités relatives à la révision des baux à ferme de longue durée, p. 480. — Prévisions de récolte en Bourgogne et qualité des vins, p. 602.
Blanc (A.). — Le drainage en galerie, p. 129.
Bonnet (A.). — Plantation des greffés-soudés et leur conduite ultérieure, p. 423.
Bonnet (J). — Résultats obtenus dans les centres oléicoles de l'Office régional agricole du Midi. Campagne 1926, p, 331, 360. — Une coopérative oléicole modèle La Nyonsaise de Nyons (Drôme), p. 498.
Bourdiol-Humbert. — Le problème du blé. p. 139.
Brun (Paul). — Interprétation de quelques expériences de fumures de la vigne, p. 395.

Cadoret (A.). — Excursion des savoyards au pays de la culture intensive des pêchers (vallée de l'Eyrieux, Ardèche), p 88. — Tourisme agricole, p. 165. — Les grandes pluies d'août et la bouillie bleue, p. 231. — Des essais décisifs de traitement contre la fièvre aptheuse, p. 304. — Le sulfitage des vins en pays froids, p. 479. — Contribution à l'étude du vin de Clinton, p. 572.
Carcassonne. — Encore la question de l'alcool, p. 519, 597.

Causse (P.). — Le sulfate de fer, p. 446.
Chaptal (L.). — L'insuffisance des pluies d'été dans la région méridionale, p 210. — Comment s'entretient, pendant l'été, l'humidité du sol, p. 447.
Chauzit (B.). — Forme sous laquelle la vigne semble préférer les éléments nutritifs qui lui sont nécessaires, p. 564.
Chevalier (R.). — (Voir M. Pujo).
Combemale. — A propos du traité franco-allemand, p. 225.
Combes (A.). - La migration des substances azotées chez le hêtre au cours du jaunissement automnal, p. 93.
Coste (G.). — A l'Assemblée générale des Chambres de commerce, p. 494.
Cottier (H.). — Les sous-produits de la vigne dans l'alimentation du bétail, p. 133, 154. — La basse-cour familiale dans le Midi, p. 524.
Couderc (L.). — Bivoltinisme artificiel des œufs ou graines des vers à soie, p. 47.
Crouzat (L.). — Sélectionnons nos greffons, p. 283.

Duret (O.). — Greffage à la mayorquine, p. 45. — Supplément d'informations sur la mayorquine, p. 138.
Degrully (L.). — La situation du marché des vins, p, 29. — Le marché méridional des trois-six et des eaux-de-vie de vin, p. 31, 78, 104, — Et le tarif douanier, p. 32. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 77, 173, 302, 417, 513, 616, — Blé et tarif de douane, p. 79. — Le vin dans les restaurants, p. 80. — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne ?, p. 101. — Deux vieux ennemis de la vigne : Gribouri et Cigarier p. 102. — Vignes et Liserons, p. 102. — Les orages et la grêle, p. 103. — A l'Académie des Sciences, p. 104. — La grève des « cotes », p. 126, 152. — Vignes et pommiers, p. 126. — Le tarif douanier et l'agriculture, p. 127. — Marché français des blés, p. 128. — La situation des vignobles, p. 128. — La revanche des producteurs directs ?, p. 150. — La vente échelonnée du blé, p. 151. — La grève des « cotes » est terminée, p. 174. — Prix de vente des alcools d'industrie, p 175 — Destruction des liserons dans les vignes, p 176. — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne, p. 177. — Une coopérative de producteurs de blé à Arles, p. 178. — La situation du marché des vins. La crise des vins blancs, p. 221. — Vinification des vendanges avariées, p. 223. — Le sulfate de fer et la végétation de la vigne, p. 225. — A propos du traité franco-allemand, p. 225. — Propagande pour le vin, p. 226. — La prochaine récolte des vins en Italie, p. 227. — Importation des vins tunisiens en 1927-28, p. 227. — Epilogue de la « grève des cotes », p. 227. — Intensifions la propagande pour le vin, p. 369. — Soins à donner aux vins pour assurer leur conservation, p 371. — Désacidification des moûts, p. 373. — Les engrais verts dans les vignes, p. 419. — L'assemblée des présidents des Chambres d'Agriculture, p. 420. — En pleine crise agricole, p. 465. — Formules de fumure pour les vignes, p. 467. — La nouvelle campagne vinicole. Ecoulement des vins en octobre, p. 513. — Rôle du plâtre dans la fumure des vignes ?, p. 514 — Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 516. — La défense des apéritifs à base de vin — et la question de l'alcool vinique, p. 561. — Notre tarif douanier des vins, p. 562. — La production et le cours des vins, p. 563. — Le champ d'action de la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Ouest, p. 570.
Degrully (Paul). — Nécrologie ; Victor Vermorel, p. 398. — La question de l'alcool, p. 472, 520, 597.

Faes (H.). — Le phylloxéra gallicole, p. 400.
Foussard (J.) — La situation des vignobles, p. 128.
Fret (L.). — Culture des pommes de terre de semence sélectionnée de Bretagne, p. 184.

Garrigues (E.). — Le sulfate de fer et la végétation de la vigne, p. 225, 445.
Godillac (A) — La folle avoine. Comment arrêter son extension et restreindre ses dégâts, p. 67.
Grandvoinnet (J.). — Labourage de la vigne en coteaux, p. 402.
Grassé (P.-P.) — Les cochenilles de la vigne, p. 543.
Guyot (A.-L.) — Essais de lutte pratique contre la chlorose du pêcher, p. 406

Hubert (J). — Destruction des liserons dans les vignes, p. 176.

Hugues (E.). — Utilisation des marcs de vendange non fermentés, p. 39. — Utilisation des pieds de cuves continus pour le levurage de la vendange, p. 82. — Détermination à la propriété du titre des solutions aqueuses d'anhydride sulfureux liquifié, p. 180. — Le chauffage du moût et de la vendange, p. 618.

Jacob (H.-E.). — Protection des raisins d'expédition par l'anhydride sulfureux, p. 307.

Jaubert (F.). — Utilisation des raisins à des produits autres que le vin, p. 549.

Kunhnholtz-Lordat (G.). — Toujours les mauvaises herbes, p. 568.

Lagatu (H.). — Sur le contrôle chimique du mode d'alimentation de la vigne par les engrais, p. 10, 33, 61.

L. D. — Préparation du matériel vinaire, p. 84. — Pratiques œnologiques autorisées, p. 105. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 302. — Quels blés semer ? p. 430.

Lamau (Y.). — Considérations sur la culture mécanique du sol, p. 310.

Larue (P.). — Congrès de la C. G. V. B à Auxerre, p. 161. — Le rougissement des vins blancs, p. 282.

L. T. (doct.). — Un nouvel insecticide « Le Derris », p. 213.

Loubet. — La situation actuelle de la culture et du commerce des raisins de table en Italie et en Espagne, p. 454, 501, 575.

Mailhes (R.). — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne, p. 177.

Mir (Eug.). — Porte-greffes américains et le rapport de M. Prosper Gervais, p. 204. — Les hybrides producteurs et le rapport de M. Prosper Gervais, p. 228. — Les porte-greffes de Malègue, p. 569.

Moatti (E.). — Congrès de l'eau Nord-Africain à Alger, p. 261.

N. — Loi relative à la protection des appellations d'origine, p. 236. — Congrès de l'utilisation rationnelle du cheval, p. 263. — Le Congrès agricole d'Embrun. Une importante manifestation rurale, p. 335. — Un nouveau trieur de pépins, p. 429.

Nougaret. — Propagande pour le vin, p. 182. 279.

Ozanon (doct.). — Les déclarations de récoltes en Bourgogne, p. 358.

Pallier (A). — Blé et tarif de douane, p. 79.

Partie officielle. — Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros (mois de Juin), p. 81; (mois de Juillet), p. 179; (mois d'Août), p. 303; (mois de Septembre), p. 421; (mois d'Octobre), p. 517 (mois de Novembre), p. 616. — Loi étendant aux animaux, insectes, cryptogames et végétaux nuisibles certaines dispositions de la loi sur la police rurale, p. 188. — Les vins blancs tachés et traités par le noir animal, p. 266. — Décret modifiant les droits de douane sur les céréales panifiables et leurs dérivés, p. 288. — Avis aux exportateurs des vins compris dans le contingent prévu à l'accord du 17 août 1927 avec l'Allemagne, p. 289. — Répartition du contingent des vins prévu à l'accord franco-allemand du 17 août 1927, p. 290. — Les droits sur les céréales panifiables, p. 581. — Les droits sur le bétail et les viandes, p. 581. — La liberté d'exportation des céréales panifiables, p. 581. — Répartition du contingent de vins prévu à l'accord franco-allemand du 17 août 1927, p. 605.

Pigouche (G.). — Note sur les hybrides producteurs directs, p. 256.

Pujo (M.) et Chevalier (R.). — La maturation du raisin en 1927 sur quelques points du département de l'Hérault, p. 451.

Ravaz (L.). — La maladie rouge (Tétranyque, p. 3. — Le mildiou, p. 5. — Encore l'anthracnose, p. 53. — Extension des attaques de mildiou, p. 55. — La maladie rouge, p. 59. — Un cas grave de Rougeau, p. 59. — Le temps, orages, grêle. Rot-blanc, p. 197. — Résistance aux maladies des hybrides dans l'Ouest, p. 201. Reconstitutions défectueuses, p. 203. — Les galles phylloxériques, p. 249. — Effets de la maladie rouge, p. 255. — Les vendanges, p. 255, — Sur le 6905, p. 273. — Le mildiou d'automne. Traitement tardif, p. 276. — Le temps et les récoltes dans

l'Yonne, p. 278. — Les vendanges, p. 279. — Le 333, p. 279. — Quelques travaux de la saison, p. 297. — Les traitements d'été de l'eudemis, p. 300. — Les vins, p. 301. — Vignes qui se défeuillent prématurément p. 321. — Greffage sur racinés, p. 324. — Fumure des vignes affaiblies, p. 325. — Sur quelques prnducteurs directs, p. 326. — Traitement de la chlorose, p. 345. — Sur 6905, p. 347. — Les hybrides de Berlandieri aux Cheminières (Aude), p. 348. — Sur le provignage des vignes greffées p. 393. — Sur le court noué, p. 395. — Production en 1927 de divers porte-greffes plantés côte à côte et greffés en panse de Provence, p. 396. — Le rougeau, p. 441. — Submersion des vignes greffées, p. 444. — Le sulfate de fer. La discussion continue, p. 445. — Retour aux vieux cépages, p. 489. — La vigne en terre peu profonde, p. 492. — L'Exposition de vins blancs de Pézenas, p. 495. — Le calcaire et le court-noué, p. 495. — Pour les plantations nouvelles, p. 537. — Le mildiou sur Noah, p. 539. — La délimitation de la Costière, p. 541. — Les vignes en terrain salé, p. 589. — Sur le 150-15 M, p. 591.

Ravel. — La coopération en viticulture. Les caves coopératives de vinification en commun et la fédération méridionale, p. 285.

Rives (L.). — Sur la fusariose ? du Seibe 4936, p. 8. — Note sur l'anthracnose des hybrides, p. 281. — Notes sur la résistance au calcaire de certains producteurs directs p. 525. — Les hybrides producteurs directs dans l'Aude en 1927, p. 599.

Roos (L.). — Transformation des marcs de vendange en engrais, p. 428. — L'estimation des apports de vendange dans les coopératives, p. 520.

Roubin (R.) — L'amélioration de la culture du blé dans le Sud-Ouest, p. 354. — La conservation des grains, p. 603.

Rousset. — Economie du bassin potassique alsacien, p. 327.

Rudelin (E.). — Résistance aux maladies des hybrides dans l'Ouest, p. 200. — Sur le Malègue 150-15, p. 528.

Sebastian (V.). — Observations sur le dosage de l'alcool dans les vins, dans les spiritueux, etc..., p. 118.

Semichon (Lucien). — Sur l'estimation des apports de vendanges dans les coopératives, p. 594.

Serin (Ed). — La protection de la culture du blé dans la région à faibles rendements, p. 380.

Soursac (L.). — Observations sur le court-noué de la vigne, p. 573.

Thomas (G.). — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne, p. 153. — Vignes qui se défeuillent prématurément, p. 323.

Tibbal (J.). — Porte-greffes et producteurs directs dans le Tarn, p. 198.

Trabut (doct. L.). — Le Soja, p. 207.

Vailhé. — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne, p. 177.

Ventre (J.). — L'huile de pépins de raisins, p. 232, 258.

Vercier (J.). — Un nouveau piège lumineux phosphorescent, p. 44.

Vergé. — Inconvénients du monopole de certains engrais, p. 92.

Vermorel (V.). — Emploi pratique de la chaux. Transport et conservation, p. 16.

Verneuil (J.). — Sur la résistance à l'anthracnose des hybrides dans les Charentes, p. 200.

Videau (O.). — Sur 6905, p. 347.

Zacharevicz (E.). — Essais de sels azotés sur la culture de la vigne en 1927, p. 496. — Interpretation de quelques expériences de fumures de la vigne' p. 618.

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

N° 27 (3 juillet 1927). « Tétranyque » (planche en couleurs).
N° 49 (4 décembre 1927). « Cochenille de la vigne » (planche en couleurs).